

活動新聞稿

大手牽小手，一同秀出你家的醍醐味

龜甲萬首屆親子料理比賽，參賽拿萬元大獎及參加暑期體驗營！

長年致力於提升台灣飲食水平的調味品大廠－「龜甲萬」，為讓食育推廣更進一步紮根於社會大眾，今年與國立高雄餐旅大學合作，將已舉辦十餘年的龜甲萬盃料理比賽社會組(職業組)，首度轉型成「親子愛家料理比賽」，希望以父母為主角、小朋友作小幫手，一同秀出專屬自己家中的醍醐味。

活動於 4 月 29 日在國立高雄餐旅大學進行決賽，優勝的親子隊伍，最高除獲得價值一萬元的獎品，同時前五名的優勝組別更可參加由國立高雄餐旅大學主辦的暑期「廚藝小尖兵學習營」！比賽選手除要做出當初投稿之料理外，活動當日並由評審團公告另一道指定料理－蒸鱸魚，讓家長及小朋友現場腦力激盪，發揮出另一道創意菜色！

只見各組參賽選手在專業廚房內一展廚藝，大多數家長負責烹調，而小朋友則在一旁擔任小幫手，從洗菜、切菜、幫忙將食材下鍋，樣樣都不馬虎。也有小朋友擔綱起主廚的角色，架式十足。參賽隊伍除了有媽媽與小朋友組隊外，也有爸爸、奶奶陪同小朋友參賽，每組都合作無間，在經過 100 分鐘的比賽之後，陸續將菜餚上桌。評分的標準，除了最重要的是口味以外，小朋友在比賽過程中是否有扮演好小幫手的角色、是否協助善後收拾等，也都列為評分標準之一。

本次評審團除了學界老師外，也有業界的專業廚師，以及媒體美食線記者。評審團除在評審室一一品評之外，也到各桌向家長與小朋友了解創作理念及參加活動的心得。本次展桌是以家庭餐桌為題，因此主辦單位並未要求展桌佈置，而是在展桌四周放上椅子，讓選手及陪同家長在比賽結束後，可以享用自己辛苦的成果，也達到不浪費食物的目的。當日大家的中餐，除了各組自己的作品外，主辦單位也添飯加菜。看著小朋友吃得津津有味，有些露出滿意的表情，有些則與父母討論今天做菜的心得，現場呈現一股溫暖的畫面。許多家長也都認為這樣的活動很有意義，也讓親子的距離又拉近了一些。大夥都表示明年一定要再參加，現場還有陪同哥哥前來的小妹妹也表示，看哥哥玩這麼開心，也想報名！

近年來食安風暴不斷，越來越多人開始在家自己做料理。而在飲食多元化的年代，料理不再只是為了填飽肚子，也是一種樂趣與生活型態的展現。若能帶著最親愛的小寶貝一同做菜，除了吃得安心，這頓餐飯也將成為親子互動的美好回憶。

源自日本、擁有三百多年純釀造醬油歷史的龜甲萬，除不斷磨練傳統技術，提供消費者高品質的商品和服務之外，也期望能藉由諸如龜甲萬盃料理比賽、龜甲萬料理教室等活動回饋社會大眾，進一步提升台灣的飲食生活水平、營造家庭溫暖的餐桌，讓家家戶戶都能做出屬於自己的安心醍醐味！

活動新聞稿



圖／小朋友個個都是小廚師



圖／評審向各桌了解心得



圖／評審講評